

PIZZA WITH GRILLED ARTICHOKE, CACIO E PEPE AND JOWL BACON



Menù Ingredients

- q.b. Carciofi alla griglia - Grilled artichokes - TO1
- q.b. Ècacioepepe - S4QX
- q.b. Guanciale cotto affumicato - Cooked smoked jowl bacon - 2T9
- q.b. Pepe colorato macinato grosso (Pepper coloured coarse) - 1261

Ingredients

- Sprouts
- mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Stendere l'impasto della pizza, aggiungere la mozzarella, i carciofi alla griglia, il guanciale e cuocere in forno. Dopo la cottura, aggiungere Ècacioepepe e il pepe colorato. Guarnire con i germogli.

Gluten Free Method

* Se si utilizza un impasto "Senza Glutine" o base pizza "Senza Glutine" la pizza è Gluten Free.